

LA Almazara – Museo del Aceite, en Ronda (Málaga)

UN RETO TÉCNICO DE APARIENCIA SENCILLA

Cuando imaginación y simbolismo se mezclan en la arquitectura, se consiguen edificios capaces de desafiar los usos de la construcción. Así es este “toro” que, desde la Serranía de Ronda, aspira a convertir una región de olivos en un destino turístico de primer nivel.

texto_Julio Touza Sacristán (arquitecto), Manuel Cansino Conejero y Carlos Gómez Álvarez (arquitectos técnicos)

fotos_Alfonso Quiroga y Manuelcansino Arquitectura Técnica





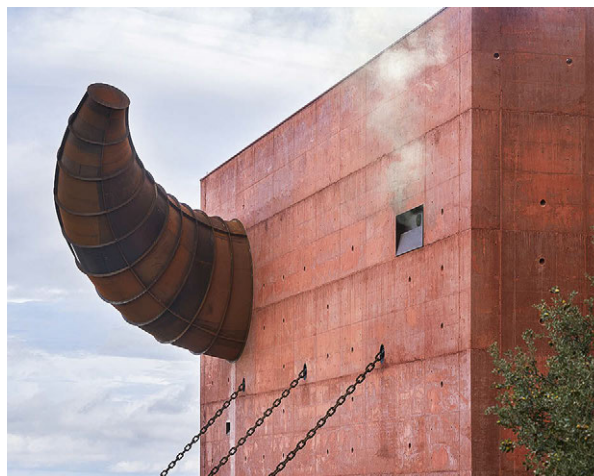


En el corazón de la Serranía de Ronda, a 2,5 km del casco urbano de esta histórica ciudad malagueña, se alza LA Almazara LA Organic, un proyecto arquitectónico diseñado por el creador francés Philippe Starck, en colaboración con el estudio Touza Arquitectos. Inaugurada en octubre de 2024, esta almazara trasciende su función original como instalación para la producción de aceite de oliva virgen extra ecológico para convertirse en un museo, un espacio cultural y un referente mundial del oleoturismo. Con una superficie de 2.800 m², el edificio, apodado “El Toro” por Starck, fusiona minimalismo, simbolismo y sostenibilidad, integrándose armónicamente en un paisaje de 26 hectáreas de olivares.

El proyecto nace de la visión del recordado Pedro Gómez de Baeza, presidente de LA Organic, y Santiago Muguero, director general, quienes, inspirados por bodegas de autor como Marqués de Riscal (diseñada por Frank Gehry), buscaron elevar el aceite de oliva ecológico a la categoría de arte. Starck, que colabora con LA Organic desde 2004, asumió el reto de crear una almazara que no solo produjera un producto excelente, sino que, también, redefiniera la experiencia del visitante.

La construcción, iniciada en 2021 y culminada en 2024 tras superar múltiples desafíos técnicos, fue ejecutada por la empresa rondeña Ormetec Obras y Servicios (Caorza Group). LA Almazara forma parte de un proyecto más amplio, denominado LA Organic Experience, que incluye un itinerario por olivares, un hotel *boutique* y espacios culturales.

La Serranía de Ronda, con su paisaje montañoso y su rica tradición agrícola, es un escenario ideal para un proyecto que celebra el aceite de oliva, uno de los pilares fundamentales de la cultura mediterránea. La región, conocida por su historia, su patrimonio y su entorno natural, ha sido durante siglos un enclave



TRATADO DE INTEGRACIÓN

El hormigón rojo empleado en las fachadas es el elemento integrador con esa tierra rojiza que circunda a esta almazara.

de producción olivarera. Sin embargo, hasta la llegada de LA Almazara, no existía un proyecto que combinara la producción artesanal con una experiencia cultural y turística de vanguardia.

Philippe Starck, conocido por su capacidad de fusionar funcionalidad con narrativa poética, encontró en Ronda un lienzo perfecto para reinterpretar la almazara tradicional, con un diseño que rinde homenaje a la herencia agrícola de Andalucía e introduce un lenguaje contemporáneo que dialoga con el entorno y la historia local. La colaboración con Touza Arquitectos aseguró que el proyecto se llevara a cabo respetando las particularidades del terreno y las normativas locales, mientras que la visión de LA Organic aportó un enfoque sostenible y ecológico.

Abstracción y figuración. El diseño arquitectónico se muestra como un diálogo que explora los extremos de lo abstracto y lo figurativo. El edificio se configura como un rotundo cubo de hormigón rojo, emergiendo del paisaje >

EL OJO DE PICASSO Y EL CUERNO DE TORO DE ACERO CORTEN EXIGIERON MOLDES PERSONALIZADOS



> e integrándose en él al evocar la tierra rojiza de la región. De esta geometría pura, esencial y brutalista, emergen poderosos elementos figurativos y simbólicos: un cuerno de toro de acero corten, un ojo picassiano fundido en hormigón que expulsa humo, geometrías inspiradas en la aceituna o una terraza que es casi un puente levadizo.

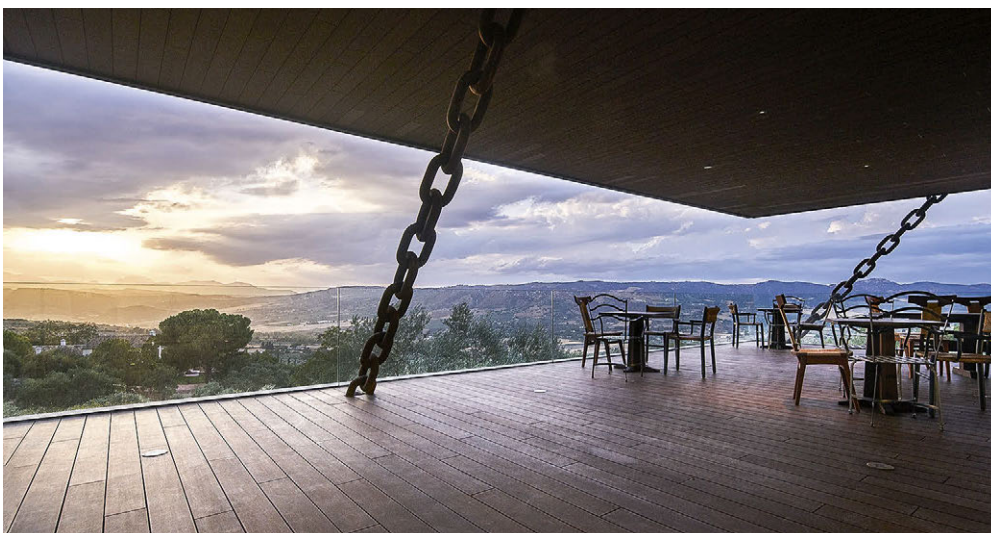
Estas piezas aportan narrativa local, referencias directas a la cultura andaluza y a la historia olivarera de Ronda, convirtiendo la arquitectura en un homenaje sensible y contemporáneo a las generaciones que han trabajado la tierra. Esta severidad formal, contrastada con la simbología, da como resultado un artefacto que asume sus contradicciones sin miedo a dogmatismos ortodoxos.

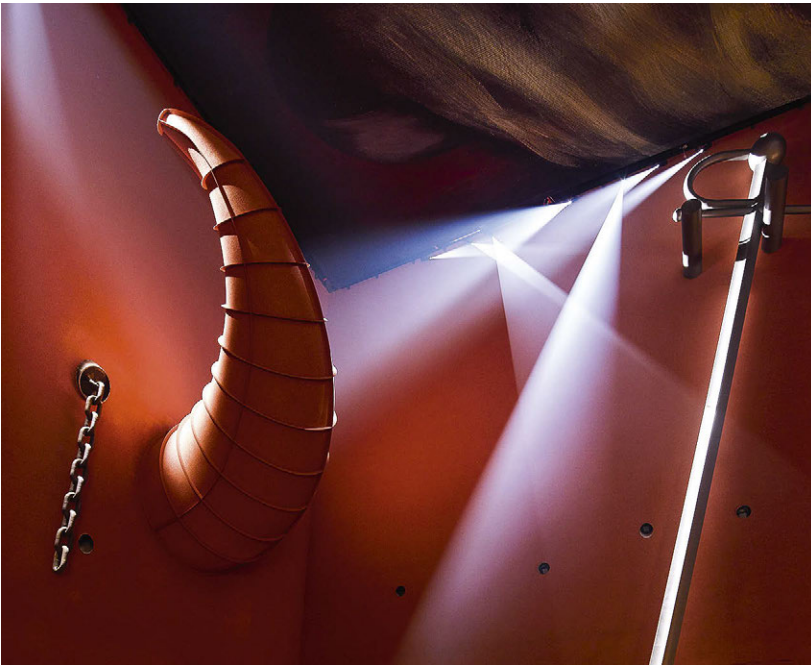
Una arquitectura escultórica. El resultado es, a la vez, escultura funcional y obra de arte visible. Interiormente, el cubo se divide en dos grandes espacios: museo y almazara. El primer espacio es, a su vez, contenedor de una serie de cubos menores sobre los que se desciende visitando el museo, cubos que contienen las piezas funcionales (auditorio, restaurante, aseos, etc.) y que están atravesados dramáticamente por un tubo gigante que transporta las aceitunas del exterior al interior, puesto que, en el nivel inferior, se sitúa la función de la almazara propiamente dicha.

En el interior del museo se repite el mismo diálogo entre lo minimalista (espacio cúbico que aloja otras "cajas") y lo figurativo, pues nuevamente otros elementos simbólicos (un estoque gigante, cadenas, una obra de arte de Ara Starck en el techo de más de 1.000 m², chimeneas, otro cuerno...) se combinan con las piezas museísticas (incluidos retratos, maquetas y centro de interpretación del aceite) para mantener este contraste que explora los límites entre la arquitectura y la escultura.

El visitante se enfrenta constantemente a la sorpresa, a lo inesperado, incluso a lo contradictorio, todo ello acentuado

EL VISITANTE SE ENFRENTA CONSTANTEMENTE A LA SORPRESA, LO INESPERADO. INCLUSO A LO CONTRADICTORIO





SIMBOLISMO INTERIOR

El juego de cajas que conforma el interior del edificio acoge a los elementos simbólicos con piezas de museo en un llamativo juego de contrastes.

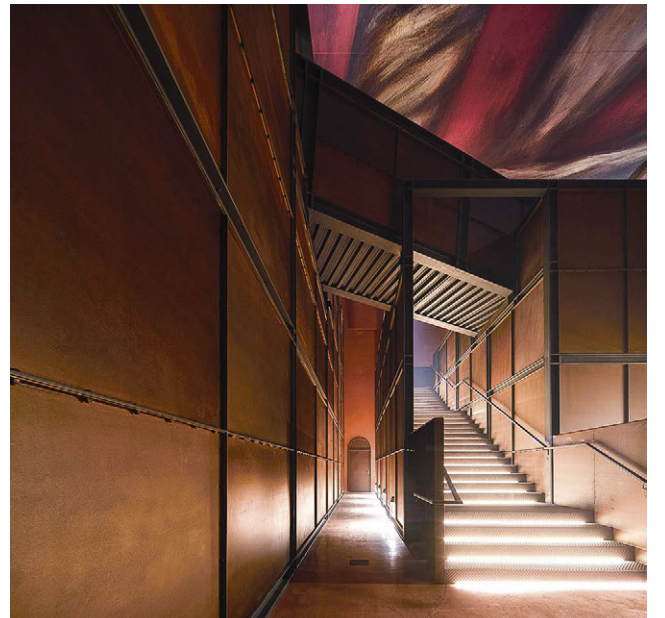
por cierto dramatismo tanto en el exterior (impresión que causa un objeto de esta escala emergiendo del territorio) como en el interior (con una tenue iluminación teatral que subraya el efecto sorpresa, destacando cada uno de esos objetos que contribuyen a la narrativa del museo).

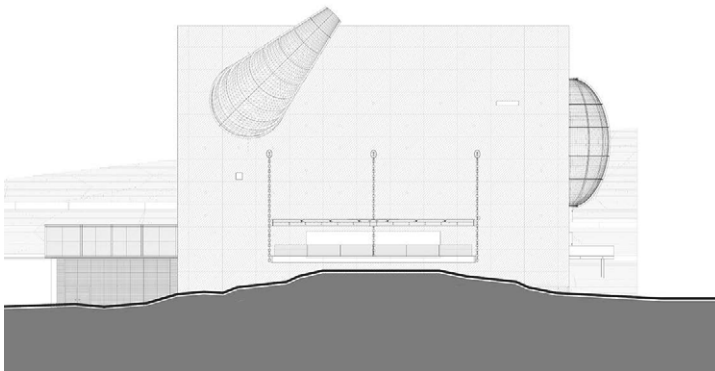
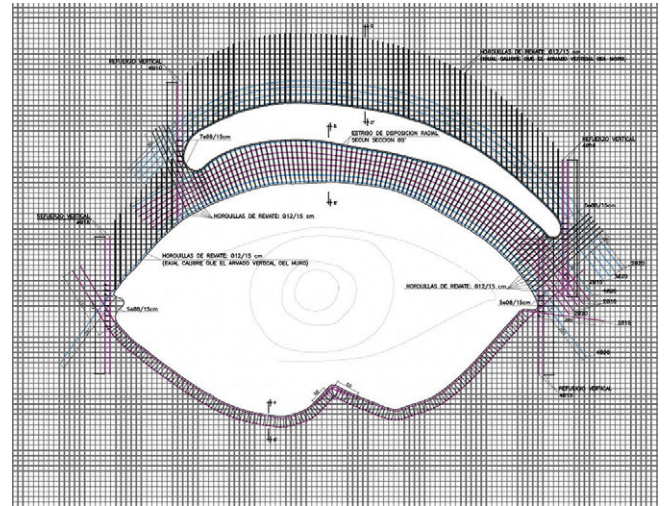
Desafío técnico. La ejecución de LA Almazara fue un desafío técnico debido a su diseño no convencional y las exigencias del terreno. La estructura-fachada del cubo de hormigón rojo, los elementos simbólicos y la integración en la ladera plantearon retos significativos para la empresa constructora y la Dirección Facultativa de la obra.

Dado que el edificio está parcialmente incrustado en una ladera con pendientes pronunciadas, se realizaron profundas excavaciones y un sistema de cimentación con zarpas de grandes dimensiones unidas a zapatas de pilares mediante una

solera arriostrante. Este sistema garantizó la estabilidad del cubo de hormigón de 30 x 30 metros, diseñado para soportar cargas dinámicas y estáticas. Los muros de sótano, de espesor variable (70 cm en la zona de desmonte y 35 cm en otras áreas), fueron pigmentados en masa para lograr un acabado de hormigón rojo que imita la tierra rondeña. Como soporte de la losa de forjado de planta baja, se diseñaron muros de hormigón, de 50 cm de espesor, inclinados con arcos de medio punto, formando una "cripta" que alberga el sistema de prensado de aceitunas. Este espacio está rematado por un forjado transparente, de vidrio templado y resistente al fuego (REI120), que permite a los visitantes observar el proceso de molturación desde la planta intermedia. La ejecución de este forjado requirió un diseño preciso, utilizando una estructura portante de acero y un sistema de vidrio estructural pisable. Los muros de la estructura-fachada, de 35 cm de espesor y 28 metros de altura, también fueron pigmentados en masa y construidos con encofrados trepantes de alta complejidad.

Elementos singulares como el ojo de Picasso, con una gran cantidad de armadura, y el cuerno >





➤ de toro de acero corten, exigieron moldes personalizados lo que complicó su fabricación en obra.

La terraza suspendida, uno de los elementos más icónicos del edificio, se apoya en un sistema de anclaje de acero de alta resistencia mediante cadenas marítimas provenientes de la industria naval. Este diseño no solo aporta un carácter sostenible, sino que también refuerza la estética industrial del proyecto. La terraza, con una longitud de 10 metros, requirió cálculos precisos para garantizar su estabilidad y seguridad.

La cubierta plana del cubo utiliza un sistema de impermeabilización tipo deck, compuesto por correas que sostienen una chapa grecada de 0,9 mm de espesor de acero galvanizado, sobre la cual se coloca un aislamiento térmico de planchas rígidas de polisocianurato (PIR) y una membrana im-

permeable sintética de poliolefina termoplástica flexible (TPO). Este sistema asegura la durabilidad y eficiencia energética del edificio, alineándose con los principios de sostenibilidad de LA Organic.

El techo interior cuenta con una lona impresa de gran formato (de más de 1.000 m² de superficie), diseñada por Ara Starck. Esta intervención artística, instalada con un sistema de anclaje ligero, añade una capa de narrativa visual al espacio sin comprometer la estructura. La media oliva exterior, realizada en acero corten, es otro elemento escultórico que refuerza la identidad del proyecto.

Instalaciones. Más allá de su impactante diseño arquitectónico y sus elementos simbólicos, LA Almazara destaca por sus instalaciones avanzadas, que combinan tecnología de vanguardia con un

EXCAVACIONES

Al estar situado en un terreno en pendiente, se realizaron excavaciones profundas, así como un sistema de cimentación con zarpas de grandes dimensiones unidas a zapatas de pilares mediante una solera arriostrante. De este modo, se garantiza la estabilidad del cubo de hormigón.

enfoque sostenible para cumplir su doble función como centro de producción de aceite de oliva virgen extra ecológico y espacio cultural. Estas instalaciones aseguran la eficiencia operativa, la conservación del producto y una experiencia inmersiva para los visitantes.

El corazón funcional de LA Almazara es su sistema de producción de aceite de oliva, ubicado en la cripta del sótano, un espacio diseñado para optimizar el proceso de molturación mientras permite su observación por los visitantes. Este sistema incorpora maquinaria de última generación, diseñada específicamente para la producción ecológica.

Estas instalaciones están diseñadas para ser visible a través del forjado transparente de vidrio templado en la planta intermedia, permitiendo a los visitantes

observar el proceso en tiempo real sin interferir en la higiene ni la operatividad. Este enfoque da información al público sobre la producción ecológica, convirtiendo el proceso industrial en una experiencia visual.

Consumos. La sostenibilidad es un pilar fundamental del proyecto, y las instalaciones de climatización y energía reflejan este compromiso. El edificio cuenta con un sistema de climatización compuesto por bombas de calor de alta eficiencia, que regula la temperatura en las áreas de producción y en los espacios culturales y de exposición, reduciendo el consumo energético en un 30% en comparación con sistemas convencionales. Además, se ha realizado una instalación de aerotermia para producción de ACS mediante bomba de calor e hidrobombas. La iluminación led de bajo consumo que resalta los elementos simbólicos como el cuerno de toro y el ojo de Picasso durante la noche también permite el ahorro de energía deseado.

Un sistema de gestión energética inteligente (BMS, Building Management System) monitoriza el consumo en tiempo real, optimizando el uso de recursos según las necesidades del edificio.

Dada la importancia del agua en la producción de aceite de oliva y el contexto de escasez hídrica en Andalucía, LA Almazara incorpora un sistema avanzado de gestión del agua. El edificio cuenta con un sistema de recogida de agua de lluvia, almacenada en depósitos subterráneos con capacidad para 50.000 litros. Este agua se reutiliza en el lavado de aceitunas y el riego de los olivares circundantes, que forman parte de LA Organic Experience. Además, una planta de tratamiento de aguas residuales procesa los efluentes generados durante la producción, permitiendo su reutilización en tareas no alimentarias y reduciendo el impacto ambiental.

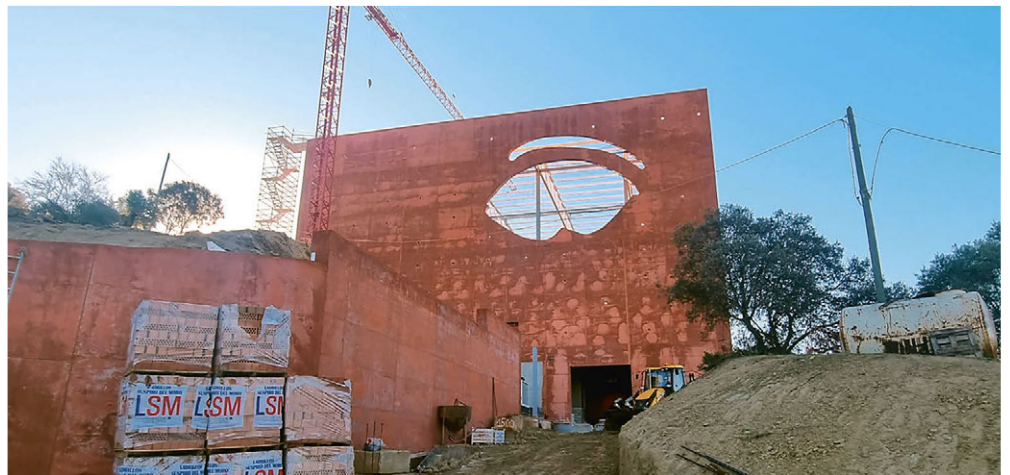
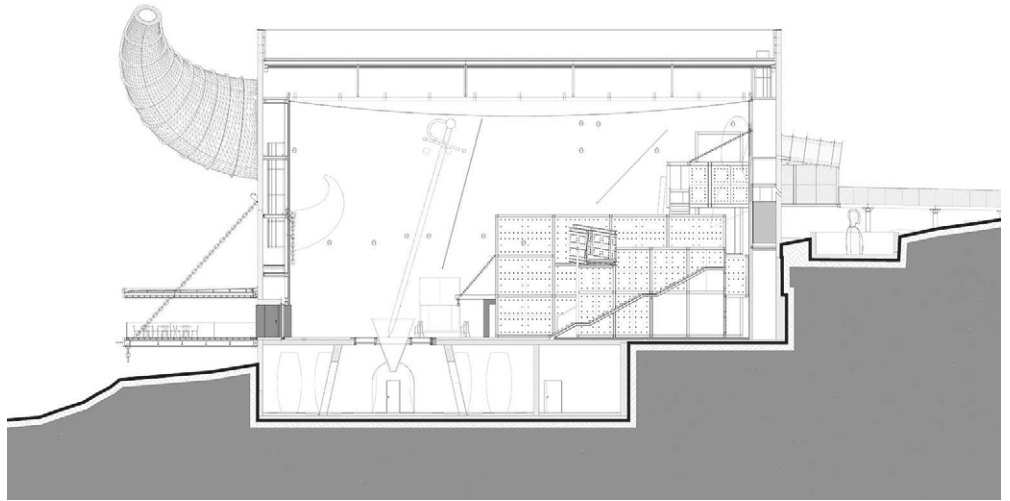
Las instalaciones dedicadas a los visitantes están diseñadas para maximizar la experiencia cultural y educativa. La planta principal

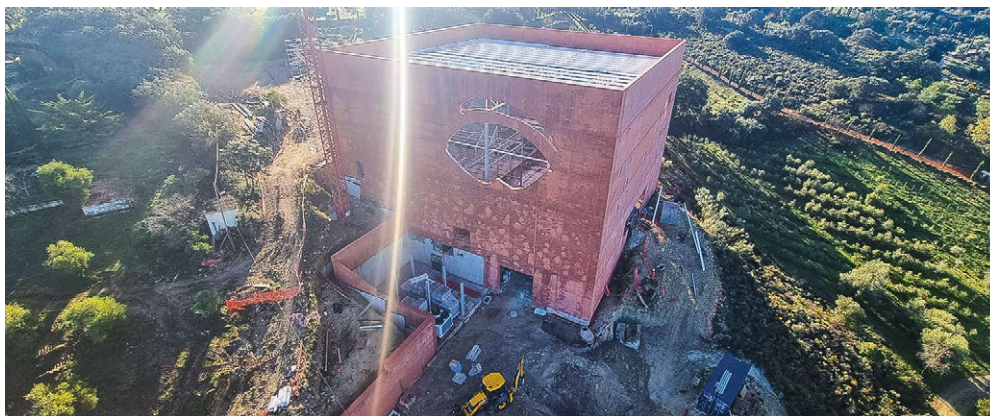
alberga un espacio multifuncional con pantallas interactivas que explican la historia del aceite de oliva y el proceso de producción ecológica. Este espacio, climatizado y equipado con un sistema de sonido envolvente, también se utiliza para talleres, catas de aceite y eventos culturales, como exposiciones temporales de artistas locales. Un ascensor panorámico, integrado en la estructura del cubo, conecta la planta baja con la terraza, ofreciendo vistas

TODAS LAS
INSTALACIONES
ESTÁN INTEGRADAS
EN EL DISEÑO
MINIMALISTA DEL
EDIFICIO PARA NO
COMPROMETER SU
ESTÉTICA

del paisaje y accesibilidad universal. En el interior, un sistema de iluminación dinámica resalta las intervenciones artísticas, como la lona de Ara Starck en el techo, creando una atmósfera inmersiva.

Para garantizar la seguridad, el edificio cuenta con un sistema de detección de incendios y rociadores automáticos, especialmente en la cripta, las áreas de exposición y en el espacio sobre la lona bajo la cubierta, que queda vigilado mediante barreras ópti-





cas infrarrojas. Los sistemas de ventilación mecánica controlada aseguran la calidad del aire en los espacios cerrados, mientras que un programa de mantenimiento predictivo, basado en sensores, monitoriza el estado de las instalaciones críticas, como las prensas y los tanques de almacenamiento, para prevenir fallos.

Todas estas instalaciones están cuidadosamente integradas en el diseño minimalista del edificio para no comprometer su estética. Los conductos de clima-

tización y cableados eléctricos están ocultos en un pasillo técnico –conectado por diversas plataformas metálicas que permiten acceder a los diversos puntos de las instalaciones– paralelo a los muros de hormigón y recubierto de un revestimiento proyectado de corcho que mejora la calidad acústica del recinto, mientras que los paneles de control y las interfaces tecnológicas se han diseñado con acabados que respetan la paleta de materiales del proyecto (hormigón rojo, acero

corten y vidrio). Esta integración refleja la visión de Starck de fusionar forma y función, asegurando que la tecnología no reste protagonismo al simbolismo y la narrativa del edificio.

Vivir la arquitectura. Visitar LA Almazara LA Organic es mucho más que recorrer una instalación industrial, es una experiencia inmersiva que combina arquitectura, arte, historia y gastronomía. El itinerario comienza en los olivares, donde los visitantes apren-

den sobre el cultivo ecológico y la biodiversidad de la región. El recorrido continúa en el edificio, donde se observa el proceso de molturación, mientras que los elementos simbólicos como el cuerno de toro, el ojo de Picasso y la espada de torero, narran la historia cultural de Ronda. La terraza en voladizo, con sus vistas a la Sierra de Grazalema, ofrece un espacio para degustaciones de aceite de oliva virgen extra, talleres y eventos culturales. El hotel *boutique*, parte de LA Organic Experience, completa la oferta con una estancia que combina lujo y conexión con la naturaleza.

LA Almazara LA Organic no solo redefine el concepto de almazara, sino que también posiciona a Ronda como un destino de oleoturismo de primer nivel. Al igual que las bodegas de autor han transformado regiones vinícolas, este proyecto aspira a elevar el aceite de oliva a un símbolo de excelencia cultural y gastronómica. La colaboración de Starck con Touza Arquitectos demuestra cómo la arquitectura puede ser un vehículo para narrar historias locales mientras se proyecta una visión global. El diseño de Starck, con su mezcla de minimalismo y simbolismo, desafía las convenciones de la arquitectura industrial y establece un nuevo estándar para los espacios dedicados a la producción artesanal. Su enfoque sostenible, desde el uso de materiales innovadores hasta la integración en el paisaje, refuerza el compromiso de LA Organic con el medio ambiente.

Este edificio es un testimonio del poder de la arquitectura para transformar no solo un paisaje, sino también una industria. Al combinar la visión de Philippe Starck con la herencia cultural de Ronda, este proyecto trasciende su función original para convertirse en un espacio de inspiración, educación y disfrute. Su diseño innovador, sus soluciones técnicas y su integración con el entorno lo convierten en un referente para la arquitectura contemporánea y el oleoturismo, logrando crear un legado sostenible y duradero. •



DIÁLOGOS INESPERADOS

Piezas de museo como retratos y maquetas se combinan con elementos que contienen una gran carga simbólica como cadenas o el estoque gigante.

Ficha técnica

LA ALMAZARA - EL MUSEO DEL ACEITE (RONDA, MÁLAGA)

PROMOTOR

LA Almazara LA Organic, SL

DISEÑADOR

Philippe Starck

Equipo: Stefano Robotti, François Pappalardo, Eitan Hammer

PROYECTO Y DIRECCIÓN DE OBRA

Julio Touza Sacristán (Touza Arquitectos)

Equipo: Miriam Torres, Alfonso do Campo, José María Soler

DIRECTORES DE EJECUCIÓN

manuelcansino arquitectura técnica. Carlos Gómez y Manuel Cansino

Equipo: María José Boza

CONSTRUCTORA

Ormetec Obras y Servicios, SL

PROJECT MANAGER

Eduardo Aparcero (AREALL)

INGENIERÍA

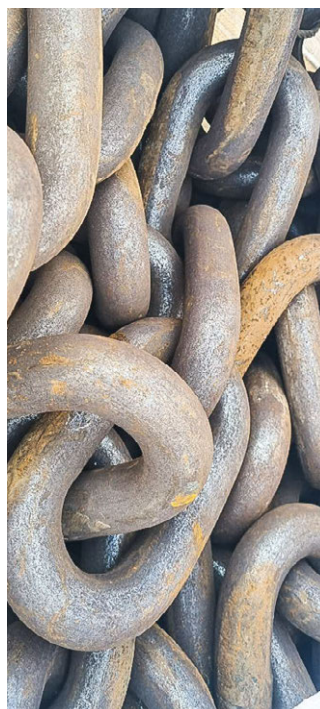
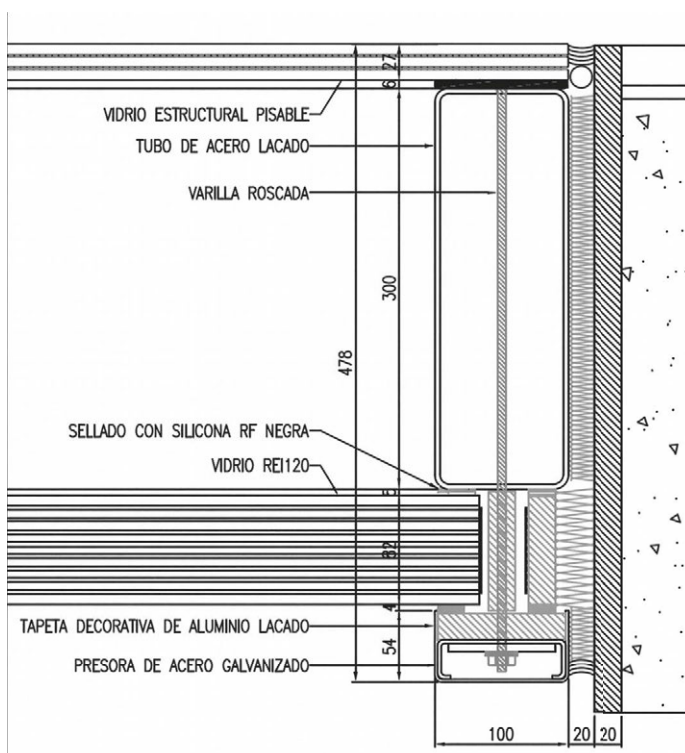
Valladares Ingeniería (Estructuras e Instalaciones)

SUPERFICIE

Finca: 26 ha
Edificio: 2.800 m²

INICIO Y FIN DE OBRA

Agosto 2021-Julio 2024



Si quieres conocer más detalles, plantas y alzados, visita nuestra edición digital en: cercha.publicaciones-digitales.com